



无论是晨光初照还是夕阳西下，在“伙工殿”门楣间总会看到掌柜邵力以他温暖的笑容迎接每一位客人，细心询问顾客们的口味偏好。时光荏苒，当年那家小小的四桌小店，如今已发展成为坐拥七层楼的湘菜馆和酒店，吸引着络绎不绝的食客。

初到珠海时，邵力还只是一名籍籍无名的车载司机，但心中怀揣着一份对家乡热忱和对事业的渴望，于是开起了湘菜馆。31年岁月悠悠，湘菜于他而言，已超越了职业范畴，成为一股温暖而坚韧的力量，悄无声息地融入生活，成为生命中不可或缺的一部分。正如“伙工殿”也早已成为珠海餐饮界的老字号，地道的湘味已然成为这个城市熟悉的味道。



「伙工殿」掌柜邵力：



31年湘情深种
匠造珠海湘菜老字号

文 / 陈婧琳
何婷

深耕细作，平地起高楼

20世纪90年代，邵力初到珠海，凭着为人开车积攒的一年积蓄，开设了一家仅有四张餐桌的小型湘菜馆“伙工殿”。彼时珠海的湘菜馆数量极少，邵力凭借其“独门独辣”的特色菜品，迅速在当地餐饮界崭露头角，生意异常火爆。

随着生意的逐渐扩张，“伙工殿”从最初的小店已经发展成为拥有301张餐桌、301道菜、88间包厢、3个大厅、75名厨师以及一个2000平方米的厨房的7层楼湘菜馆。

如今，全国各地都渐渐掀起一股“湘菜热潮”。湘菜品牌如雨后春笋般涌现，不仅在数量上增多，更在品质上实现了飞跃，形成了各具特色且富有档次的菜式。

2018年，“伙工殿”开始转型，一至三层楼保留原有的餐厅风貌，四至七楼打造为酒店。凭借卓越的运营管理与服务品质，酒店荣获了三星级评定，同时，随着影响力持续扩大，“伙工殿”更兴建了标志性的“伙工殿大厦”。

“伙工殿”坚持深耕细作，不走分店扩张之路，而是根据市场变化不断自我革新，通过升级店面、优化服务等方式，实现了品牌的持续成长与壮大。

坚守品质，助基业长青

“让员工薪资更丰厚一点，让顾客用餐更实惠一些，在细微处见真章。”正是这份理念，铸就了“伙工殿”在珠海商界31载的稳健航行。而“伙工殿”的三大法宝——卓越的味道、亲民的价格以及无微不至的服务，支撑起了其在激烈竞争中的长青基业。

自2010年起至今日，“伙工殿”已匠心研发出301道佳肴，背后是75位技艺精湛的师傅团队默默耕耘。这些师傅们自二十几岁起便扎根于“伙工殿”，多年来“专炒一道菜”，将每一道菜品都烹饪得炉火纯青。其中，廖师傅更是将肥肠这道菜烹饪得极为美味，成为食客们争相排队品尝的美味。在“伙工殿”，若师傅请假，其专属菜品便随之暂停供应，足见其对品质的坚守。

在过去的31年里，“伙工殿”始终坚守大众消费定位，深入洞察每一位顾客的偏好与需求。在超过百道的菜品中，至少有十几道菜虽不直接贡献利润，却以实惠的价格与足量的分量赢得了顾客的口碑。店内服务员不多，但都经受了专业、高品质的培训，确保顾客在享受优质服务的同时不被过度打扰。此外，每逢佳节，“伙工殿”总不忘以礼相赠，让顾客感受到品牌的关怀。这份对大众的深刻理解与贴近，让“伙工殿”在餐饮市场中独树一帜。

铭记初心，保情谊永存

岁月悠然，“伙工殿”已悄然成为一方承载着丰富记忆与温情的港湾。邵力日复一日地与师傅们并肩作战。他的师傅团队始终如一，对工作的热爱与投入从未减退。在珠海这座城市，能够历经31年风雨仍屹立不倒的餐馆实属罕见，但邵力与他的团队依然不懈努力，坚守着这份不易的执着与热爱。

邵力始终心怀感恩，在餐饮行业的成功路上，从未忘记回馈社会与顾客。即便身为店铺的主人，邵力依旧保持着那份亲和与热情，迎接每一位踏入店内的客人，这让他与众多食客之间建立起了深厚的情谊。他说：“作为餐饮人，我深知坚守本职的重要性，初心如磐，矢志不渝。我会继续致力于推广湖南菜，努力将湘菜的魅力发扬光大。”

“伙工殿”不仅菜品价格实惠，品质上乘，更是不少湖南老乡在珠海的情感联络点。一位自1993年起便与邵力结缘的老顾客感慨道：“我亲眼见证了邵总多年来的一路成长，每当有老乡来访，他总是热情相迎，而且总是特意为老乡们预留一桌，这份情谊让人倍感温馨。”

又一次晨光初破晓，他立于门扉轻启处，眼角的笑容映着朝霞，迎接八方来客。这样的场景，仿佛是对“伙工殿”最好的诠释——岁月悠悠，初心不改，温情永存。